

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2020/C 231/03)

La Commissione europea ha approvato la modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«Radicchio di Chioggia»

n. UE: PGI-IT-0484-AM01 – 5.12.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Radicchio di Chioggia»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La IGP «Radicchio di Chioggia» è attribuita alla produzione ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle Asteracee genere *Cichorium* specie *intybus*, varietà silvestre. Il «Radicchio di Chioggia» presenta due tipologie: «precoce» e «tardiva».

La pianta mostra lamine fogliari rotondeggianti, strettamente imbricate, formanti un cespo, detto grumolo, dalla caratteristica forma sferica: le foglie, di colore rosso più o meno intenso, presentano nervature centrali bianche.

I caratteri distintivi delle tipologie sono rispettivamente:

- per il tipo *precoce*, grumolo ben chiuso, con un peso da 200 a 600 grammi, con foglie di colore caratteristico dal cremisi all'amaranto, di consistenza croccante e con sapore dolce o leggermente amarognolo;
- per il tipo *tardivo*, grumolo molto compatto, con peso compreso tra 200 e 600 grammi, con foglie di colore amaranto carico, di consistenza mediamente croccante e con sapore amarognolo.

(1) GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Il «Radicchio di Chioggia» è commercializzato con radice (fittone) recisa in modo netto, sotto il livello del colletto.

I cespi devono essere interi, bassi, di aspetto fresco, privi di parassiti e di danni prodotti da questi o da eccessi di umidità, anche mediante opportuni interventi di tolettatura.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di coltivazione e di raccolta sono effettuate nell'area geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per l'immissione al consumo i radicchi che si fregiano della denominazione «Radicchio di Chioggia IGP» devono essere confezionati in contenitori aventi caratteristiche tali da permettere una buona conservazione del prodotto. Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione, questo potrà essere commercializzato anche all'interno di adeguati contenitori (bins).

Su ciascun contenitore potrà essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire manomesso; in alternativa, ogni confezione dovrà comunque essere dotata di un sistema di rintracciabilità del peso attraverso l'apposizione di numero di lotto.

Successivamente alle operazioni di toelettatura effettuate in campo, il «Radicchio di Chioggia» può essere confezionato sottoponendolo a lavorazioni di Quarta Gamma. Queste operazioni di confezionamento possono essere effettuate in centri di lavorazione anche situati al di fuori della zona di produzione definita al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Tale logo è formato da uno scudo accartocciato con fondo bianco, bordatura gialla, fianco marrone e profilo nero, contenente il leone di colore rosso di epoca medioevale recante l'iscrizione cerchiata, in caratteri maiuscoli di colore rosso **RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.**

Tipo di carattere: *Garamond*.

Campo dimensione carattere: massimo 50 — minimo 10.

Campo diametro della cerchiatura: massimo 15 — minimo 3.

Colore logo:

Rosso = Magenta 95 % — Yellow 80 %

Giallo = Magenta 7 % — Yellow 85 %

Marrone = Cyan 12 % — Magenta 60 % — Yellow 95 %

Nero = 0 black 100 %

Il logo «Radicchio di Chioggia I.G.P.», qualora apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore,
- peso netto all'origine e la categoria,
- nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

In ogni caso le indicazioni diverse da *Radicchio di Chioggia* dovranno avere dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per la predetta indicazione geografica.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Radicchio di Chioggia» tipologia «tardivo» comprende l'intero territorio dei comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere, in provincia di Venezia, di Codevigo e Correzzola, in provincia di Padova, e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo; mentre il tipo «precoce» è prodotto soltanto nei comuni di Chioggia e Rosolina, dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esprimere le peculiari caratteristiche di detta tipologia.

5. Legame con la zona geografica

Gli elementi che caratterizzano il territorio lagunare sono duplici: una ridotta escursione termica giornaliera e interdiurna e la presenza di brezze e venti dominanti, le tipiche «bore» adriatiche che contribuiscono al rimescolamento dei più bassi strati atmosferici, evitando ristagni di umidità che influenzerebbero negativamente lo stato fitosanitario della coltura.

I terreni argillosi sciolti favoriscono la coltivazione della tipologia «tardiva» sulla quale temperature troppo elevate non consentirebbero la chiusura del cespo, nella tradizionale forma globulare, inducendo la fioritura precoce.

La tipologia «precoce» risulta invece possibile solo nei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina proprio grazie ad un complesso di circostanze che consistono nell'utilizzazione di un terreno sabbioso, nella contiguità al mare che determina differenze termiche rispetto all'entroterra, nella maggiore ventilazione e nel ricorso ad acque irrigue, derivanti da falde freatiche molto superficiali, prelevate scavando apposite buche, localmente dette «buse».

La tessitura sabbiosa della fascia litoranea ricadente nei comuni di Chioggia e Rosolina, non disgiunta dalle caratteristiche climatiche di detti comprensori, appare idonea a garantire le condizioni ideali per l'ottenimento del prodotto: studi effettuati dimostrano che è fondamentale per il «Radicchio di Chioggia» impedire il verificarsi di stress dovuti a forti escursioni termiche e a decise variazioni del contenuto di umidità del terreno e che la coltivazione effettuata in qualsiasi altro ambiente comporta fenomeni di prefioritura fino a raggiungere il 50/60 % delle piante con gravi perdite di produzione e drastiche riduzioni di colorazione del cespo.

Il prodotto poi si differenzia da altri radicchi per il suo contenuto proteico, riferito alla pianta secca, variabile dall'1,0 % all'1,4 % per la notevole presenza di potassio, fosforo e calcio, mantenendo tuttavia un basso apporto calorico che lo rende preferibile dal punto di vista dietetico.

La vocazione orticola della zona di Chioggia è provata fin dal 1700 attraverso le mappe della «Villa Episcopale» e le statistiche di Alessandro Ottolini riguardanti le scuole della «Podestà di Chiazza» (l'attuale Chioggia) dove la «Scuola di S. Giovanni di Ortolani con 544 allievi era seconda solo all'altra ancora più rinomata dei pescatori».

Nel quaderno mensile dell'Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie del marzo 1923, di pubblicazione nel medesimo anno a cura delle Premiate Officine Grafiche Ferrari, si riscontra il radicchio inserito nella rotazione agraria assieme ad altri ortaggi. Questa notizia è confermata nel lavoro di Pagani-Galimberti (1929) «Cenni di economia orticola» nel quale viene indicata la tecnica colturale del radicchio, ottenuto negli orti lagunari ricavato dalle sabbie conquistate al mare.

La creazione di un grande mercato ortofrutticolo prossimo alla zona di produzione ha risolto i problemi connessi alla commercializzazione e alla distribuzione del prodotto che già dal 1860 utilizzava per tale scopo la linea ferroviaria Verona-Chioggia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
